



## つけ麺スタイルの肉うどん店「うつけ」春のスペシャルメニュー 「“和豚もちぶた”のごまだれつけうどん」

販売期間：2018年4月20日（金）～5月中旬

つけ麺スタイルの肉うどん専門店「うつけ」は、北海道産小麦を100%使用した自家製の平打ち太麺を、つけ麺スタイルでお召し上がりいただく肉うどん専門店として、東京・霞ヶ関駅直結の飯野ビルディング内に店舗を構えています。



その「うつけ」では、春のスペシャルメニュー『“和豚もちぶた”のごまだれつけうどん』（900円・税込）を4月20日（金）より期間限定で提供します。メニューネーミングの通り、新潟県産の銘柄豚“和豚もちぶた”を冷しゃぶにし、北海道産小麦100%の自家製平打ち麺にトッピング、濃厚ごまだれにつけてお楽しみいただけます。豚肉のしっかりした旨味、ごまだれの濃厚な味わいは、小麦の香り、コシのある歯ごたえ、のど越しが心地よいうどんとの相性ピッタリです。

### 「うつけ」のこだわり“うどん”と“つゆ”

「うつけ」のうどんは、北海道産小麦を100%使用して店内で製麺して、2段階熟成でしっかり育てたうえで茹で上げ、冷水で一気に締めて提供します。艶のある平打ちの太麺はもちりと噛み心地がよく、コシとのどごしをお楽しみいただけます。うどんをつけるつゆは、4種類の「ふし」（潤目鰯、鯖、宗太鰹、鰯）と昆布で丁寧にひいた出汁と、ヒガシマル醤油をベースにした「かえし」で風味豊かに仕上げています。

### ■肉つけうどん「うつけ」春のスペシャルメニュー 販売概要

- ・料理： “和豚もちぶた”のごまだれつけうどん
- ・期間：2018年4月20日（金）～5月中旬（予定）
- ・価格：900円（税込）

### ■肉つけうどん「うつけ」店舗概要

店舗名：うつけ 霞ヶ関飯野ビル店  
所在地：東京都千代田区内幸町2丁目1番1号 飯野ビルディングB1  
営業時間：11:00～22:00（21:30LO）土曜：11:00～15:00（14:30L.O.） 土・日・祝：休業  
電話番号：03-6550-8921

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307  
広報：大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)